Batir el huevo, la leche y el aceite. Añadir la harina, removiendo, mejor hacerlo con un robot o batidora para que no queden grumos, hasta obtener hasta una masa muy fina. Saltear los champiñones con el ajo y el perejil en una sartén con aceite. Batir el queso fresco con un poco de leche hasta obtener una crema espesa. Unir todos los ingredientes con los berros y reservar.

Crepes imperiales

Masa		Salsa	
Harina	250g	Chocolate muy espeso	1 taza
Huevos	3	Vino blanco seco	1 chorrito
Sal	1 pizca	Sirope de arce	3 cucharadas
Leche	300 ml		

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con la harina y la sal. Añadir la leche necesaria hasta obtener una masa fina y consistente. Incorporar las claras a punto de nieve, mezclar nuevamente y dejar reposar en el frigorífico ½ hora.
Mezclar el chocolate con el resto de ingredientes, hasta obtener una salsa espesa pero fluida. Calentar el horno a 120º. Trocear los crepes con la ayuda de dos tenedores, ponerlos en una fuente de horno con tapa. Verter por encima la salsa de chocolate, tapar y meterla en el horno unos 10 minutos.

Otra opción es preparar una **salsa agridulce de limón con nata**: 150g de nata agria, 150g de yogurt de limón, 4 cucharadas de zumo de naranja, 1 ramillete de eneldo, ½ cucharadita de sal.
Mezclar la nata con el yogur y el zumo de naranja. Lavar y picar el eneldo y sazonar la salsa con él.

Salsa de nuez: 40g de nueces picadas, 1 ramillete de perejil, 4 almendras picadas, 100g de aceitunas deshuesadas (negras) 50 ml de caldo vegetal, 2 cucharadas de tomate concentrado, 50g de crema fresca, sal pimienta negra, 1 ó 2 cucharaditas de amareto.
Tostar las nueces en una sartén sin aceite y dejarlas enfriar. Lavar el perejil, arrancar las hojitas. Picar las nueces y las almendras con un robot eléctrico, añadir el perejil y las aceitunas. Mezclar el caldo con la pasta obtenida, añadirle el concentrado de tomate y sazonar al gusto con la pimienta y el amareto (puede sustituirse por miel)

Garantía

Garantía y servicio al cliente

Antes de ser entregado a nuestros clientes, los aparatos se someten a un estricto control de calidad. En caso de que a pesar de una cuidada producción, se detecten daños, como consecuencia del transporte, le agradeceremos que devuelva el aparato a nuestro distribuidor.
La garantía de este aparato es la vigente en cada país de distribución. La garantía comienza a partir de la fecha de compra. Durante este periodo subsanaremos cualquier defecto que se detecte con posterioridad en el material o error de fabricación, mediante reparación o sustitución. **Los gastos de envío de cualquiera de nuestros electrodomésticos al servicio técnico serán a cargo del cliente y los de retorno, una vez reparado el aparato a cargo de servicio técnico.**
Los defectos ocasionados por la manipulación incorrecta del aparato y los que se originen tras la intervención de otros reparadores, la incorporación de pieza no originales o recomendadas por Unold no se incluyen en la garantía y se pierde la vigencia de la misma.

Distribuido en España por: ***CONASI***
Tfno España: 619524895
Email : info@conasi.biz
Pedidos : www.conasi.biz
Servicio técnico: servicio@conasi.biz



Crepera Unold



Datos técnicos del modelo 8418

Potencia	800 W, 230 V ~50-60 Hz
Plancha	Aluminio con antiadherente Silverstone
Mango	Polipropileno frío al tacto y resistente al calor
Tamaño	80 X 390 X 200 mm.
Peso	1900g incluidos accesorios
Equipamiento	Lámpara roja de control, cable enrollable
Accesorios	Plato de cerámica Espátula

Manual de instrucciones en castellano, alemán, inglés, francés y holandés.

Instrucciones de seguridad

Lean detenidamente las instrucciones que les indicamos a continuación y ténganlas a mano.

- Utilicen el electrodoméstico únicamente para hacer crepes.
- Antes de conectar a la red eléctrica, deben desenrollar el cable para que no tenga contacto con partes de la base que se calientan.
- El electrodoméstico no debe ser utilizado por niños.
- No cojan nunca el aparato por la plancha, sobretodo cuando esté caliente ¡Peligro de quemaduras! Sujétenlo siempre por el mango.
- El electrodoméstico no estar en una esquina o pegado a una pared, pónganlo encima de la encimera de la cocina o una mesa.
- Antes de proceder a la limpieza deben desconectarlo de la corriente eléctrica.
- Por seguridad y para que no se deteriore el sistema eléctrico, **nunca** deben poner el electrodoméstico en agua, límpienlo con un trapo húmedo.
- Si tuviese algún fallo no traten de repararlo Udes mismos, llamen al servicio técnico o al servicio de atención al cliente.
- Después de haberlo usado, desconecten el cable del enchufe eléctrico y déjenlo enfriar antes de guardarlo en un armario de cocina o similar.

Instrucciones antes del primer uso

Antes de utilizarlo por primera vez, limpien la base y la plancha con un trapo húmedo. A continuación untar la plancha con un poco de aceite repártanlo por toda ella. Después del primer uso no es necesario volver a poner aceite.
Cuando enchufen el aparato a la red eléctrica, la lámpara de control se encenderá, estará preparada para hacer crepes cuando ésta luz se apague.

Preparación de los crepes

Preparen una de las masas que les indicamos en el recetario de este mismo manual, para ir familiarizándose con el funcionamiento del crepera, a continuación llenen el plato suministrado.

- Conecten el aparato a la red eléctrica. Presionen en botón de encendido (**I** = encendido, **O** = apagado) que se encuentra en el mango de la crepera. Se encenderá la luz roja, esperen hasta que se apague. La luz apagada indica que está suficientemente caliente. Durante todo el proceso de elaboración de crepes debe de estar el botón en la posición de encendido (**I**)

- Cuando se apague la luz, giren la crepera, de forma que la plancha quede encima del plato lleno de masa, tal y como indica la 1ª foto de la página 2 del manual de uso alemán. Dejen la plancha un segundo encima de la masa. Una delgada capa de masa se adherirá a la plancha.

- Levanten con cuidado la crepera, gírenla lentamente, de manera que puedan dejarla encima de la mesa unos minutos. La luz se encenderá y apagará cuando sea necesario.

- El crepe se cuece sólo por un lado, cuando esté cocido, verán que van desprendiéndose los bordes del mismo de la plancha, si lo quieren más tostado déjenlo en la plancha unos segundos más. Por lo general, pueden cogerlo y ponerlo en un plato, si es necesario utilicen la espátula.

Consejos:

El crepe será más o menos gordo, dependiendo del tiempo que mantengan la plancha encima de la masa. Por lo general debe de ser entre 1 y 2 segundos. Si esperan más tiempo la masa quedará cocida encima del plato y no adherida a la plancha.

1. El crepe será más o menos gordo, dependiendo del tiempo que mantengan la plancha encima de la masa. Por lo general debe de ser entre 1 y 2 segundos. Si esperan más tiempo la masa quedará cocida encima del plato y no adherida a la plancha.
2. Siempre deben esperar hasta que la plancha haya alcanzado la temperatura adecuada (luz apagada) de lo contrario la masa no se adherirá a ella. Si la masa no queda adherida a la plancha puede ser que tenga exceso de mantequilla o aceite. Experimenten con las recetas que les indicamos, hasta que conozcan bien el funcionamiento de la crepera. Después podrán hacer cualquier tipo de masa.
3. Si la plancha tuviese demasiada grasa, con mucho cuidado pasen un papel de cocina por encima eliminando la crasa sobrante.
4. Pueden hacer crepes con las recetas que sean de su agrado, pero deberían dejarlas reposar siempre en el frigorífico ½ hora.

Receta básica:

Harina	150 g
Leche sin grasa	150 cc
Mantequilla derretida	2 ½ cucharadas
Huevos	3
Sal	1 pizca

Mezclar todos lo ingredientes con una batidora o robot. Dejen la masa en reposo durante ½ hora en el frigorífico, de manera que la harina absorba bien todos los ingredientes. A continuación actúen como hemos indicado en la página anterior.
Rellenen los crepes con; mermeladas y pongan un poco de azúcar por encima. También pueden rellenarse con frutas y nata, chocolate caliente, mermelada de naranja y trozos de mandarina espolvoreándolos con azúcar con vainilla. Con puntas de espárragos y mayonesa, ragout, patees, etc., o si lo desean pueden cortar los crepes en pequeños trozos y añadirlos a sopas.

Receta básica 2

Harina	120g
Nata	60 ml
Leche	125 ml
Sal	1 pizca
Vainilla	1
Huevo	1
Yemas huevo	2

Mezclar la harina con la nata, leche, sal, vainilla, añadir las yemas de huevo y el huevo. Dejar reposar la masa en el frigorífico durante ½ hora.
Poner parte de la masa en el plato, una vez caliente la crepera, dejarla encima de la masa 1 segundo. Sólo se cuece por un lado, despréndanlo de la plancha con la espátula si es necesario.

Crepe Suzette

Mantequilla	100g
Azúcar	100g
Zumo de naranja	½ naranja
Curacao	1 vasito
Ron	1 vasito

Elaboren los crepes de acuerdo a la receta básica, sustituyan parte de leche por el ½ zumo de naranja y un chorrito de curacao. Caramelizar la mantequilla con el azúcar en una sartén y enfriarlo con zumo de naranja. Poner los crepes doblados en la sartén, rociar con licor de naranja y flamear con ron.

Crepe de macedonia al aroma de canela.

<u>Masa</u>

Harina	120g
Huevos	2
Leche	300 ml
Azúcar	25g
Miel	al gusto
Mantequilla	al gusto

<u>Relleno</u>

Fresas	100g
Piña	100g
Kivi	1
Pera	1
Plátano	1
Manzana	1
Piel completa de 1 limón	1

Pelar y cortar todas las frutas, reservar la piel de la manzana. Mezclar la piel del limón con la canela, el azúcar y 5 cucharadas de agua. Cocer durante unos minutos a fuego suave, Pasar el líquido por un colador chino. Reservar el almíbar para más tarde.
Combinar la harina con los huevos, la leche y la miel hasta obtener una masa fina y homogénea, para elaborar los crepes, dejar en reposo en el frigorífico durante ½ hora.
Rociar la fruta con el almíbar que se ha preparado, poner una cucharada de fruta en el centro de cada crepe. Envolverla juntando 4 extremos, atarla con una tira muy fina de la piel de manzana. Decorar el plato con el resto de macedonia (si ha sobrado) o nata.

Crepe de leche de almendras

<u>Masa</u>

Leche de soja	125 ml
Huevo	1
Aceite de oliva	3 cucharadas
Harina (integral o blanca)	50g
Sal	al gusto

<u>Relleno</u>

Leche de almendra condensada;4 cucharadas
Avellanas partidas por la mitad
Chocolate deshecho espeso
Mantequilla

Mezclar la leche de soja con el huevo y el aceite de oliva. Agregar la harina y la sal, mezclar bien con el robot o batidora. Dejar reposar 3 minutos y mezclar de nuevo. Reposar en el frigorífico ½ hora.
Disponer cada crepe en un plato llano y rellenar con la leche condensada de almendras, chocolate, avellanas, se enrolla dándole la forma que se desee (cesto, triangulo, medialuna, etc. Decorar con un poco de chocolate derretido.

Crepe de champiñón con queso fresco

<u>Masa</u>

Harina	120g
Leche	300 ml
Huevo	1
Aceite de oliva	30 ml

<u>Relleno</u>

Champiñones	300g
Queso fresco	250g
Berros	50g
Frutos secos	1 puñado
Ajo	2 dientes
Perejil	al gusto
Leche y mantequilla	
Aceite de oliva	